O enraizamento da pessoa capuxu: a dieta e os modos de comer

Emilene Leite de Sousa
UFMA

Este artigo é produto de uma pesquisa sobre a produção da pessoa capuxu à luz da análise da fabricação dos corpos das crianças. Com o intuito de verificar como se produzia a pessoa capuxu, elegi os processos de fabricação do corpo e os investimentos feitos sobre ele como via de acesso. Descobri que processos coletivos de fabricação do corpo e da pessoa, ainda na infância, desembocam na construção de um *ethos* camponês e da identidade de um grupo endogâmico do sertão da Paraíba que se autodenomina e é denominado como povo capuxu.

Entre os diversos processos de produção do corpo e da pessoa, que tem seu ápice nos fortes investimentos nos corpos das crianças, destaco os cuidados com a gravidez e o parto, as técnicas corporais voltadas aos recém-nascidos e os modos de aprender e conhecer com o corpo através da experiência, além de três importantes sistemas que designam a pessoa — o de parentesco, o de nominação e o de apadrinhamento.

Como parte dos investimentos feitos sobre o corpo da criança, enfatizo a preocupação com uma dieta específica. Buscando garantir a perpetuação do *ethos* camponês e da identidade capuxu, esse povo está submetido, desde a infância, a uma dieta rica em raízes e tubérculos. Os Capuxu acreditam que o enterro dos umbigos dos bebês, assim que se desconectam do resto do corpo, garante um vínculo da pessoa com o grupo — conectando-a para sempre ao Sítio, que é o lugar de sua mãe, e selando de vez o seu destino de Capuxu. É assim que desvendo a dieta alimentar capuxu como parte importante deste processo,[1] uma dieta pautada na crença de que, com a absorção de raízes como alimentos, enraíza-se para sempre a pessoa capuxu.

Para garantir a permanência do grupo em sua condição camponesa e identitária, convém investir em técnicas de produção do corpo e de pessoas e em um sistema de crenças coletivo. Enterrar o umbigo é garantir que a criança no futuro se configure em camponês e capuxu, detentor de um *ethos* próprio, de uma identidade específica — tudo isto marcado pela força que lhe caracteriza o corpo.

Para isso, é também necessário cumprir uma dieta enriquecida por raízes e tubérculos. Mais do que fornecer as substâncias necessárias ao corpo, essa dieta termina por fortalecer o vínculo do camponês com a terra. O trabalho do

povo capuxu transforma a terra e retira dela os alimentos, as raízes, que lhe devolverão a força necessária para continuar lutando na terra. Esta lhe atravessa a concepção, a aprendizagem, o trabalho, a mesa, o corpo, a pessoa e a identidade — uma identidade enraizada.

Este artigo oferece uma reflexão sobre a dieta capuxu e os modos de comer que caracterizam não apenas a vida deste povo no Sítio Santana-Queimadas, mas os seus modos de produzir corpos e pessoas aptos a sobreviver às intempéries da vida no sertão, ao trabalho árduo, à labuta com os homens, as matas e os bichos. Tais modos de comer, além disso, perpetuam o *ethos* camponês e a identidade capuxu construída, entre outras coisas, por modos próprios de produzir o corpo.

Assim, relacionamos o *ethos* camponês, a fabricação dos corpos, a produção da pessoa e a elaboração de uma identidade coletiva a uma dieta específica cuja característica primordial é fortalecer o vínculo entre o povo e a terra.

O povo capuxu do sertão da Paraíba

O povo capuxu constitui um grupo cuja diferenciação está marcada pela produção de fronteiras e por um sentimento de pertença ao povo. Neste sentido, utilizo-me do instrumental teórico de Barth (2011) em sua discussão sobre grupos étnicos para apresentar este povo. As fronteiras que estabelecem a diferenciação entre os Capuxu e os outros, os *outsiders*,[2] são nitidamente percebidas, tanto quanto o forte sentimento de pertença que envolve o grupo, tendo sido a isso que me dediquei na pesquisa, além dos chamados sinais diacríticos: a aparência comum aos quase 200 membros do grupo; o sotaque diferenciado; o sistema de parentesco endogâmico com união preferencial entre primos; o etnônimo e a contiguidade territorial.

Barth (2011) deslocou a ênfase do centro dos grupos étnicos — através de seus sinais diacríticos — para as fronteiras onde os grupos se definiram por meio do contato e da negação de outros grupos. Assim é que Barth estudou como os grupos étnicos e suas fronteiras se mantêm, apesar dos fluxos que as atravessam. Sua análise processual transferiu a investigação da história e da constituição interna do grupo para as fronteiras étnicas e sua manutenção, por isso o autor partiu em busca da compreensão das relações que atravessam estas fronteiras. Tomando as teorias da etnicidade como um horizonte é que me interessei pela construção da identidade e do *ethos* capuxu.

Sobre a história do povo capuxu, sabe-se que o primeiro habitante do local teria sido um baiano chamado Agostinho Nunes da Costa. Esta informação justificaria o sotaque do povo, caracterizado pela lentidão na pronúncia das palavras.[3] Quanto ao etnônimo Capuxu, este lhes foi dado por conta de um de seus antecessores,

que se chamava João e tinha como hábito a caça de abelhas, principalmente da espécie capuxu. Assim, o apelido João Capuxu lhe foi concedido pelo povo das redondezas e repassado de geração a geração, tornando-se etnônimo do povo.

A comunidade capuxu vive basicamente da agricultura de subsistência. Algumas outras ocupações, rurais ou não, aparecem esporadicamente para estes agricultores, sendo o cultivo de milho, feijão, raízes, legumes e frutas o que garante a sobrevivência de toda a comunidade. Atualmente, a renda familiar da maioria das casas é complementada pelas políticas públicas de transferência de renda, como o Programa Bolsa Família, e pelas aposentadorias de idosos, inválidos (especialmente nos casos de esclerose múltipla) e portadores de necessidades especiais, embora estes últimos sejam poucos.

O povo capuxu é detentor do maior índice de alfabetização da região, e atualmente nenhuma das crianças em idade escolar está fora de sala de aula. As crianças começam a frequentar aos 7 anos a escola local, que foi reformada recentemente. A partir da quinta série do ensino fundamental, elas vão às aulas na cidade mais próxima.

Outra característica interessante desse povo é o sistema endogâmico de casamento. Das 49 famílias atuais, somente 3 são compostas de casamentos entre pessoas que não são parentes. É normal o casamento entre primos legítimos e carnais,[4] de modo que, em todo o Sítio, predominam quatro sobrenomes: Ferreira, Lima, Menezes e Costa. Este casamento entre primos carnais seria o casamento preferencial do local. O sistema endogâmico de parentesco constitui-se em mais um dos elementos de afirmação étnica do povo capuxu.

Neste artigo, dedico-me a um dos aspectos da produção do corpo, da pessoa e da identidade capuxu: a dieta. Embora não a considere um sinal diacrítico, reconheço que ela é fundamental para produzir o corpo e a pessoa capuxu. A razão pela qual não a considero sinal diacrítico é que a dieta não produz fronteiras entre os Capuxu e os *outsiders*, não sendo evocada como elemento diferenciador do grupo. Todavia, isto não nega sua importância para a feitura do corpo e para a elaboração da pessoa e, consequentemente, do povo capuxu como grupo étnico.

A força e a coragem – dos alimentos, dos corpos e das pessoas

Euclides da Cunha (2002: 270) disse que "o sertanejo é antes de tudo um forte". Depois de analisar, registrar e, sobretudo, provar da dieta capuxu, estou convencida de que boa parte desta força advém da alimentação. Estou certa de que a dieta deste povo é responsável por mantê-lo de pé apesar das intempéries.

A alimentação capuxu advém da terra, especialmente das raízes. Por isso sua força vem também da terra: é retirada dela e utilizada para lidar com ela.

Por meio da ingestão de raízes, o camponês se firma sobre a terra, cria raízes, se confunde com ela, se fortalece e produz sobre ela. Os alimentos que nela cultiva são fundamentais para produzir o corpo do camponês desde a infância — um corpo forte, capaz de resistir ao labor de sol a sol, bem como aos fardos a serem carregados sobre os ombros; com mãos hábeis para a corda, o arado e a delicada semente; e com pés que se firmarão pelos caminhos íngremes.

A pessoa capuxu está vinculada à terra desde o nascimento através do enterro do umbigo e por razões identitárias, mas também porque sua dieta se baseia essencialmente em raízes. Analisando a dieta capuxu, encontro elementos para acreditar que a comida revela muito a respeito da cultura de um povo e também de sua força, sua disposição, seu modo de ler e enfrentar a vida. Klaas Woortmann defende que "a comida possui um significado simbólico, ela fala de algo mais que nutrientes, fala da família, de homens e de mulheres, da sua história e cultura" (1978: 40). Já nas palavras de Claude Fischler (1995), o indivíduo se torna aquilo que ele come. Isso revela a importância do valor simbólico da comida. O homem "come significados" e partilha com seus pares uma infinidade de representações no ato de comer.

A comida atua como uma espécie de linguagem. Conforme afirmou Ellen Woortmann (2013: 6), haveria "uma estreita relação entre a percepção da comida e do corpo". Isto porque, conforme Fischler (1995), os alimentos transformam-se no próprio corpo. Acredito que esta relação vá mais longe, podendo ser tecida entre a comida e a pessoa ou a identidade de um povo. Isso fica evidente no caso dos Capuxu, um povo que se alimenta de raízes para introjetar, no próprio corpo, a força da terra.

Como Woortmann (2013), acredito que a comida alimenta, além do corpo biológico, o corpo social, expressando uma dimensão simbólica. Ela diz respeito a um sistema de códigos que fala da organização social de um povo (Menasche & Wedig, 2008). Neste sentido, alimenta corpos e representações, pois ao falarem de comida os Capuxu falam de trabalho, tempo, força, determinação e coragem.

Rodrigues (2006) faz uma interessante análise do corpo como suporte de signos, detentor de uma fome de signos através dos alimentos que ele ingere. DaMatta (1984) foi um dos antropólogos a defender que, se a sociedade se manifesta por meio de muitos idiomas e espelhos, um dos mais importantes, no caso do Brasil, é o código da comida. Concordo com o autor que a comida e o ato de comer revelam muito sobre uma cultura e sociedade. Ademais, compreender a dieta de um povo ou grupo social é essencial para entender a produção do corpo nos casos em que esta produção culmina na fabricação da noção de pessoa. Comumente, acredita-se que "você é o que você come", por isso desde sempre a

noção de pessoa foi associada à seleção de alimentos que ela deseja ingerir, ou aos tipos de alimentos que se pode ou se tem condições de consumir.

Lévi-Strauss (2004) demonstrou como, através dos alimentos e dos estados deles (crus ou cozidos), nós classificamos coisas, pessoas e até mesmo ações morais importantes. Assim é que a comida de um povo e o ato de comer revelam muito sobre sua maneira de ver e classificar o mundo. Com uma metáfora, é possível fazer interessantes leituras da vida social de um povo através do cardápio que ele nos apresenta.

DaMatta (1984) foi responsável por diferenciar alimento de comida, colocando o alimento no plano da subsistência e a comida ou o ato de comer no plano social. Já Woortmann (1978) diferencia comida de alimento a partir do ato culinário e da seletividade cultural, próprios de cada grupo social. Aqui, faremos uma análise dos vários aspectos que envolvem a comida e o ato de comer entre o povo capuxu de modo a elucidar importantes questões sobre a produção da pessoa e do corpo através da dieta e dos elementos que a circunscrevem. Ora, mas que alimentos produzem o corpo capuxu?

Especialmente no caso do homem do campo, a dieta deve ser rica para garantir a força, a determinação e a coragem para o trabalho, fundamentos do modo de vida camponês, conforme demonstra Antônio Cândido (2003). Por esta razão, as dietas da criança e do adulto capuxu se confundem; não há uma passagem nítida de uma dieta a outra, mas de um modo de alimentar-se ao outro, ou da comensalidade. Como tudo o que ocorre no campo, em que universos de crianças e adultos estão imbricados, a dieta está emaranhada nestas duas dimensões. Desde cedo, a criança se alimenta daquilo que lhe conferirá força para o trabalho na roça quando for adulta, desde o alvorecer até o anoitecer.

A dieta capuxu não é diferente da dieta seguida em geral pelo homem do campo no sertão da Paraíba. Os alimentos básicos são tubérculos ou raízes. A batata-doce, a macaxeira e o inhame podem estar presentes nas três refeições. Às vezes, o café da manhã é servido com batata-doce ou macaxeira. Mas os dois também podem ser um bom acompanhamento para o feijão e arroz do almoço, junto à farinha de mandioca, que sempre preenche os pratos. No jantar, a batata-doce, o inhame ou a macaxeira podem ser servidos acompanhados do café com leite, tanto para os adultos como para as crianças. Estas raízes também aparecem frequentemente em forma de bolos: bolo de batata-doce ou bolo de macaxeira.

A cenoura figura entre os legumes mais importantes, estando presente em sua forma crua, ralada ou em rodelas nas saladas que acompanham o almoço ou o jantar; cozida dentro da água ou através do vapor nas cuscuzeiras, também para as duas refeições; ou em bolos para serem servidos nos cafés da manhã ou

da tarde. Como uma coprotagonista da cenoura, aparece a beterraba, presente crua ou cozida nas refeições do almoço ou jantar, com ou sem maionese, em alguns casos temperada com limão e sal. A beterraba é também o maior aliado contra a anemia, segundo acreditam, sendo liquidificada com cenoura e açúcar e oferecida como uma espécie de remédio para as crianças que parecem ou foram diagnosticadas como anêmicas.

A batatinha também faz parte dos tubérculos consumidos pelos Capuxu em quase todas as refeições, em forma de purê, cozida no vapor ou frita. Neste sentido é que afirmamos que os tubérculos e/ou raízes se fazem fortemente presentes na dieta capuxu. Isso ocorre devido à classificação que os Capuxu fazem destes alimentos considerados fortes, importantes aliados da robustez para o trabalho por terem *sustança*.

Como afirmei, a dieta capuxu reforçada pelas raízes e pelos tubérculos garante que a força que vem da terra penetre o corpo, atribuindo-lhe a disposição necessária para o trabalho no roçado, produzindo um corpo forte e enraizando-o. Todavia, não podemos atribuir ao consumo de raízes a produção de fronteiras entre os Capuxu e os não Capuxu, uma vez que o sertanejo em geral faz uso destes alimentos em sua dieta. Destacamos aqui o fato de os Capuxu acreditarem que estas raízes são importantes para produzir corpos saudáveis e fortes, dispostos ao trabalho, atributos indispensáveis à pessoa capuxu. Isto é, a particularidade não está no consumo das raízes, mas na crença de que ela é um alimento forte e de que sua força emanará para o corpo.

Na representação deste povo, as raízes fabricam os corpos, ajudam a mantê-los fortes; os corpos produzem as pessoas, e os processos de produção de corpos e pessoas desembocam na produção de uma identidade cuja essência está no elo do povo com a terra onde vive e onde estão enterrados seus umbigos. Por isso digo que a identidade capuxu está enraizada, seja pelo enterro do umbigo das crianças, seja pela dieta para produzir corpos aptos à vida no sertão, cuja essência está, exatamente, no consumo de raízes.

O chamado café preto (sem adição de leite) é um dos alimentos mais consumidos. De manhã, os adultos em geral tomam apenas o café passado na hora, enquanto às crianças é reservado um bom café da manhã na hora mesmo em que acordam. Aos adultos, um café melhorado pode ser servido após as 9 horas, quando já se realizaram muitas tarefas da lida agrícola ou doméstica, no caso das mulheres. Não só de manhã cedo, mas também ao longo do dia o café é consumido de pouco em pouco: na metade da manhã, depois do almoço, no meio da tarde — antes de sair para o roçado — e durante o jantar ou depois dele. Também é comum levar uma garrafa de café para o roçado, a estrada (enquanto

se trabalha nas cercas), o açude (enquanto se lava roupas), a construção (da casa ou cisterna) ou qualquer outro lugar onde se desenvolve algum trabalho, pois acredita-se que o café torna as pessoas espertas para o trabalho. O café é também a principal gentileza alimentar a ser oferecida às visitas. Ninguém passa por uma casa capuxu sem receber um convite para tomar um cafezinho.

As crianças são menos dadas ao café que os adultos, embora também o consumam em demasia, mas em geral acompanhado de alguma *mistura* (biscoitos ou bolachas). Assim, distingue-se a comida da *mistura*. O núcleo da dieta figura como *comida* — feijão, arroz e raízes; já carnes, macarrão e saladas conformam a chamada *mistura*, nomenclatura também utilizada para se referir aos biscoitos que acompanham o café, que estaria na base do lanche. Entre as bolachas, destacamos o tareco (feito de farinha de milho) e o chapéu-de-couro ou broa, feita de mel de rapadura.

No que diz respeito às carnes, preá (uma espécie de rato do mato), tejo (réptil conhecido também como calango), gato-vermelho ou gato-do-mato, além de tatu ou do chamado tatu-peba, compõem a dieta capuxu. Os vários pássaros, rolinhas e arribaçãs são consumidos comumente pela comunidade, arrebatados em torno dos açudes ou das barragens em geral, onde sobrevoam nos fins de tarde.

Todas estas comidas são servidas também para as crianças na escola do Sítio, mesmo a merenda acontecendo às 9h da manhã. O arroz de leite com carne de charque, servido especialmente às sextas-feiras, é uma das comidas favoritas da dieta do Grupo Porfírio Higino da Costa.

O xerém e o cuscuz de milho também são alimentos comuns a todos, inclusive crianças, especialmente porque, acompanhados de leite, podem ser servidos para as que ainda não têm a dentição completa. A presença do milho é muito forte na dieta. O cuscuz é feito do milho ralado, pisado na mão de pilão ou moído no moinho, um artefato presente em quase todas as casas das famílias capuxus. Ele pode ser servido com leite, manteiga, ovos ou carne e acompanhados de coentro, cebola, tomate. As crianças adoram acrescentar açúcar ao cuscuz com leite.

Ainda no rol dos alimentos à base de milho, não podemos deixar de citar a canjica e a pamonha, comidas mais presentes em determinadas épocas do ano, principalmente nos festejos juninos, de São João e São Pedro, e nos festejos escolares. Ambas são de grande importância para esta análise, não apenas pelo seu valor calórico e nutritivo, mas também porque o seu preparo trabalhoso reúne uma porção de pessoas. Nas festas escolares, canjicas, quarentas (polentas), broas, angu e bolo de milho com cobertura de chocolate, o preferido pelas crianças, enfeitam a mesa enquanto os pequenos dançam uma quadrilha exaustivamente ensaiada. Todos estes pratos são hoje servidos nas ocasiões festivas, acompanhados

de refrigerantes, a bebida por excelência dos momentos de festa. No dia a dia, pratos à base de milho são servidos com café.

O rubacão é mais um prato muito comum no Sítio por aliar dois dos principais alimentos da dieta capuxu: o feijão e o arroz. O rubacão é também conhecido como baião de dois, prato em que o feijão e o arroz são cozidos juntos, com carne de charque ou de sol e queijo de coalho. Estas comidas são, em geral, produzidas no fogão à lenha, pois os Capuxu acreditam que a comida fica mais saborosa assim do que se preparada no fogão de gás.

Outro importante alimento é a tapioca, em alguns lugares conhecida como beiju. A tapioca é feita da goma de mandioca, envolvida em manteiga e enrolada, servida acompanhada de café com leite tanto no café da manhã como no lanche da tarde ou no jantar. No jantar, é mais servida às crianças, pois nesse horário os adultos optam por comer comida de panela — que, por ser mais forte, lhes dará forças para a labuta do dia seguinte, das 5 até as 9 horas da manhã, quando tomarão o café da manhã.

Afora o almoço, o lanche da tarde tem cardápio variado. Pode ser um café preto acompanhado com biscoitos assados na manteiga, frutas diversas ou tapioca. O jantar deve ofertar algo com maior *sustança*, como dizem os adultos, isto é, algo mais forte e que lhe dê força. Os Capuxu entendem que a força da comida é transferida à pessoa, de modo que as comidas podem ser classificadas como fortes ou fracas, ou ainda como pesadas, carregadas, leves etc. Portanto, uma pessoa pode ser considerada fraca ou preguiçosa porque só consome comidas fracas. A força da pessoa é quase sempre atribuída ao tipo de comida que ingeriu. Por isso, há comidas consideradas importantes porque geram coragem (força) para a labuta diária, sendo a coragem para o trabalho uma característica moralmente apreciada entre os Capuxu.

A classificação e a hierarquia dos alimentos

As sociedades operam classificações e hierarquizações também através daquilo que comem. Se a classificação e hierarquização é um modo humano de operar a realidade, a comida não está excluída deste processo. Assim, o cardápio ou a dieta de um povo revelam-se um bom guia de classificações e simbologias, conforme Woortmann (1978) e Brandão (1981). Segundo Woortmann,

> em todo o Brasil, e, ao que parece, em muitas partes da América Latina, opera um sistema de classificações funcionais de alimentos que informa em boa medida, os hábitos alimentares. Este sistema opera através de três pares de oposições: quente/frio; forte/fraco; reimoso/descarregado. Muitas prescrições e proibições alimentares são baseadas nesse sistema de classificações (1978: 105).

Entre as classificações que se empregam à comida, uma das mais frequentes é esta entre *forte* e *fraca*. Essa classificação foi expressa no trabalho de Brandão (1981), que estudou os lavradores de Mossâmedes, para quem comida forte é aquela que tem *sustança*, que dá a sensação de saciedade. Logo, os alimentos selecionados como *fortes* eram alimentos de digestão lenta.

Tal categorização me chamou a atenção por ser muito usual entre o povo capuxu, havendo sempre uma comparação entre comidas fortes e fracas para fundamentar a relação entre a comida e o corpo que a ingere. A base desta comparação pode ter relação com a cor do alimento, sua origem ou o modo de preparo. Pode também levar em conta o tempo da sensação de saciedade que a comida causa (Woortmann, 1978). Um excelente exemplo dado por Woortmann (2013) é útil porque figura também entre os Capuxu: o feijão preto é considerado o mais forte dos feijões e a base de pratos substanciais, comida ideal para quem trabalha no pesado e precisa manter-se de pé. Consumi-lo, portanto, está em relação direta com suas propriedades para o trabalho despendido, o corpo e estados de saúde, algo análogo ao que se informa sobre a percepção da comida em outras partes do Brasil (Brandão, 1981; Woortmann, 1986).

Por causa de sua cor, o feijão preto ocupa uma posição acima dos demais na hierarquia. Além disso, deve ser preparado com outros ingredientes fortes, como a carne de porco, ou com osso bovino com tutano. Por ser considerado forte, o feijão preto é servido com arroz branco (comida considerada fraca), sem *sustança*. Já o feijão branco é considerado fraco. O milho amarelo também é considerado mais forte que o milho branco, este último utilizado em pratos para crianças, idosos e doentes ou mulheres de resguardo.

Woortmann e Woortmann (1997) observaram, entre sitiantes sergipanos, que o homem é identificado pelo trabalho pesado, isto é, por ser forte. Logo, necessita de comida forte, comida para o trabalho. Entre o povo capuxu, prevalece a preocupação com a produção do corpo desde tenra idade, sendo a infância um importante momento para garantir esta produção. Por isso, a comida forte é recomendada a todos, inclusive crianças, que, se ainda não trabalham, precisam ter energia para brincar. Assim, ao contrário dos sitiantes estudados pelos autores, entre os Capuxu as comidas fortes são objetos de interesse de todos e estão na base da produção de um corpo forte para a pessoa capuxu, devendo esse preparo do corpo ocorrer desde a infância. A energia necessária para as crianças brincarem transformar-se-á na energia necessária para que trabalhem quando adultas.

Entre o povo capuxu, todos precisam de comidas fortes: homens para desempenhar as atividades do roçado, mulheres para desempenhar as atividades de casa e seus arredores — além da ajuda no roçado —, e crianças para ter energia

para brincar o dia inteiro ou para estudar, afinal, como dizem, “quem não se alimenta direito não consegue aprender”. Por isso, comidas como as raízes estão presentes em todos os pratos; o que muda entre homens, mulheres e crianças é a quantidade de comida que se ingere. Os homens comem mais porque trabalham no pesado e seu corpo requer mais força. As mulheres aparecem em seguida, e as crianças comem em porções menores porque têm um corpo menor. Entretanto, entende-se que a comida ingerida pelas crianças é utilizada não apenas pelo corpo, que brinca e assim gasta energia, mas pela cabeça, que estuda e exige tanta energia quanto o trabalho ou a brincadeira.

Mas o par *forte/fraco* não se restringe aos alimentos. Aplica-se ao corpo e suas partes (“braços fortes”, “fraquezas nas pernas”), aos comportamentos morais (“ele é fraco para traições”), aos elementos da natureza (“terra forte ou fraca”), aos animais e aos seres humanos (“os homens são mais fortes do que as mulheres”). Trata-se de uma classificação fundada na associação entre os graus de força dos alimentos e os graus de força ou resistência corporal das pessoas.

Entre o povo capuxu, descobri a coragem como importante valor na constituição tanto do corpo quanto da pessoa. Para o corpo, a coragem é adquirida pela dieta e tem sentido de força, vigor, disposição. Para a pessoa, a coragem tem sentido de ausência de medo das matas, dos bichos, dos mal-assombros (assombrações), da natureza e do sobrenatural que permeiam a vida em Santana-Queimadas (Sousa, 2014).

Assim, para refeições como almoço e jantar, são necessárias comidas mais fortes, para que se acorde com força para o trabalho. No entanto, no jantar ela não pode ser *carregada*; do contrário, pode-se ter pesadelos ou sentir-se mal. Logo, há a preparação para o trabalho através de uma dieta específica que produz o corpo do camponês, já que o trabalho está no centro da visão de mundo camponesa.

As comidas mais “fracas” podem ser experimentadas de manhã cedo, no meio da tarde, já que se teve uma boa refeição no almoço, e no jantar, desde que acompanhadas de algo com mais *sustança*. As comidas fracas podem ser também mais servidas às crianças, cujos esforços não demandam tanto do corpo quanto os dos adultos que trabalham no roçado. É o caso da sopa de legumes e carne, comumente tomada no jantar ou no café da manhã.

Alimentam-se também, os Capuxu, das frutas que nascem no local. A manga, a goiaba, o limão, a banana e o mamão são as mais comuns. As frutas são consumidas muito ao longo do dia, às vezes servidas no almoço ou comidas nos intervalos entre as refeições. Para os Capuxu, as frutas não são alimentos nutritivos, não engordam e não conferem força. São, digamos assim, uma distração alimentar.

No que diz respeito à composição, os pratos são ordenados seguindo a regra geral da Paraíba, que toma o feijão como principal alimento: o "chefe da mesa" é servido primeiro, com algum caldo, pois considera-se que há bastante ferro no caldo do feijão. Em seguida, serve-se o arroz por cima do feijão e as raízes ou tubérculos. A *mistura* (carne, ovos, peixe etc.) é servida por cima ou na lateral do prato. Os ovos são *mistura* comum. Também se mistura o feijão ao cuscuz ou à farinha de mandioca, numa espécie de farofa.

Há várias definições de mistura, a depender da região. Em Woortmann (1985), é o que provém da horta: legumes e verduras considerados menos importantes do que os produtos oriundos da roça. Conforme Brandão (1981), é a combinação, no prato, dos alimentos mais essenciais. Para Antônio Cândido (2003), corresponde aos alimentos que fazem a variação do cardápio básico, sendo esta a definição que encontramos também entre os Capuxu. Assim, há também uma hierarquia que separa a comida da mistura.

No que diz respeito às sobremesas, as mais comuns são a *mousse* de manga dos pés da fruta locais, a rapadura, o alfinim (uma variação da rapadura, mais clara e mais mole), o doce de gergelim (também conhecido como sésamo) com castanha, o doce de leite e o chorisco,[5] todos produzidos no local. Às vezes as crianças levam no bolso, pelos passeios da tarde, pedacinhos de rapadura e biscoitos. Este curioso hábito nos remete a uma bem-humorada expressão, que se refere a crianças pequenininhas ou vindouras como "comedorzim de rapadura". Essa não é uma classificação das etapas da infância (Sousa, 2014), mas um modo carinhoso de falar das crianças.

Precisamos destacar a importância das mulheres na dieta deste povo. São elas as responsáveis pela cozinha, pela compra dos alimentos (fazer a feira na cidade) e pela decisão do prato do dia. A cozinha é um espaço feminino por excelência, conforme demonstrou DaMatta (1984) e Heredia (1988), embora os esforços da mulher também se estendam ao roçado. Exatamente por ser um espaço feminino — e porque, onde estão as mulheres, estão as crianças —, as crianças passam boa parte do seu tempo na cozinha, muitas vezes acompanhando a feitura dos alimentos ou até ajudando com pequenas tarefas. Também é de responsabilidade das mulheres cuidar dos artefatos para o preparo dos alimentos: panelas de alumínio, lenha para o fogão etc.

Cabe ressaltar também que o modelo alimentar[6] capuxu tem sofrido transformações por conta da chamada "modernidade alimentar". Eles não abandonaram alimentos básicos de sua dieta, mas têm incorporado cada vez mais alimentos industrializados, como gelatina em pó, suco em pó, enlatados, conservas etc.

Gostaria de ressaltar que há comidas que são boas para presentear. O povo capuxu pratica a troca de comidas, atividade pela qual as crianças ficam responsáveis. Mas nem todas as comidas merecem ser ofertadas. Entram para o rol de boas para presente aquelas que são diferentes e fogem do trivial, do feijão com arroz de cada dia. Aquelas que só estão disponíveis em determinada época do ano, ou que exigem ingredientes mais caros ou maior preparo — bolos, tortas, *mousses* de frutas locais, canjicas, pamonhas, buchadas de bode e doces como o chorisco — estão entre as mais ofertadas. Também é possível mandar entregar sacos de espigas de milho se ele foi conseguido através de compadres de fora e seu próprio compadre no sítio não tem milho por causa da seca; nestes casos em que os presentes são maiores ou mais pesados, são levados pelos próprios adultos. Em geral, se a criança leva algo, deve trazer algo em troca, pois segundo a regra de etiqueta local nunca se deve devolver uma vasilha vazia.

A dieta das mães e dos bebês e a comensalidade

Há prescrições e proibições alimentares para as mulheres grávidas e aquelas recém-paridas que ajudam a entender a produção dos corpos capuxus. Algumas das regras alimentares que aqui descrevo já foram abandonadas pelo povo, mas acredito que o registro delas seja de suma importância. Elas me foram narradas pelas parteiras, benzedeiras e mulheres mais velhas da comunidade. As regras que dizem respeito à gravidez, ao parto e ao período de amamentação eram pensadas também para os partos em casa, realizados por parteiras. Algumas dicas de alimentação para grávidas são mantidas até hoje, para que os bebês nasçam saudáveis e as mulheres não tenham problemas no parto.

Durante a gravidez, recomenda-se às mulheres comer feijão, caldo de feijão de corda e rapadura, para que não tenham anemia. No último mês de gravidez, a mãe deve tomar manteiga de garrafa para facilitar o parto. No passado, para não quebrar o resguardo, as mães tinham, junto ao pé da cama, uma garrafa de cachaça ou licor para de vez em quando tomar um gole. Durante o resguardo, a mulher não deve comer carne de galinha nem carne *carregada*, expressão que se refere a comidas consideradas pesadas. As mulheres recém-paridas não podem comer farinha nem cuscuz de milho, porque os capuxus entendem que esses alimentos "abrem as carnes", ou seja, podem desfazer os pontos.

Uma das primeiras bebidas dada ao bebê recém-nascido é o chá preto, que o livra de cólicas limpando o intestino, assim ensinam os mais velhos. As "gororobas" também são famosas garrafadas dadas às mulheres que desejam abortar, às recém-paridas e aos bebês. As parteiras mais antigas têm sempre um livro que ensina a fazer os vários tipos de "gororoba".

Entre o povo capuxu, o leite é tido como principal alimento, especialmente por causa das crianças, sendo essa a principal função do gado. Mesmo as famílias menos abastadas tentam manter pelo menos uma vaca em seu curral para garantir o leite das crianças. Caso falte o leite para uma família, os vizinhos se encarregam de doar leite para as crianças pequenas.

Cada vez mais se consomem biscoitos e pães nos cafés da manhã e da tarde, mas isso depende da ida à cidade. Assim, o mais comum é que o café da manhã seja à base de raízes ou pratos criados com cuscuz.

Aos poucos, a criança passa a comer a chamada comida de panela, ou o "comer caseiro": feijão, arroz, raízes e alguma mistura, geralmente carne — primeiro cozida, sempre partida pelos pais em pequenos pedaços; depois, a criança passa a comer carne assada, também partida em pequenos pedaços. Ainda sobre a dieta das crianças, são colocados como principais alimentos, afora a tríade arroz-feijão-raízes: arroz com caldo, arroz de leite, carne de qualquer bicho, peixe, papa de maisena, aveia, leite de gado e rapadura.

Depois de nascidos os primeiros dentinhos, a dieta das crianças não difere muito da dos adultos. Elas não só se alimentam da mesma dieta, como comem em qualquer espaço da casa, como os adultos: no chão da sala ou da cozinha, na soleira da porta, rodeadas pelos animais domésticos, na porta da cozinha com os pés no quintal, cercadas de pintinhos, porcos ou galinhas, em cadeiras de balanço, diante da televisão, nas calçadas ou em mesas (literalmente sentadinhas em cima da mesa) ou nas cadeiras dispostas na cozinha. A dieta é tão informal quanto o ato de comer entre os Capuxu.

Mudam talvez, entre adultos e crianças, os modos de comer: os adultos com colheres; as crianças, nas primeiras tentativas, com as mãozinhas. Mas é sempre deixada à disposição da criança uma colher para que ela tente manuseá-la, mesmo que, depois de poucos instantes sem conseguir levar alimento à boca, abandone o utensílio e se utilize das mãos para comer.

A autonomia da criança camponesa também se revela neste modo de comer. Sozinha, sem alguém que lhe dê a comida, assim ela demonstra ser capaz de levá-la à boca. A criança aprende a alimentar-se fazendo uso da colher. Não importa a sujeira que ela causa ao próprio corpo recém-banhado, à mesa, ao chão, ou à roupa que porventura veste. Desde cedo, ela deve se virar sozinha, sempre observada por um adulto que, de longe e discretamente, acompanha seus movimentos — ao contrário do que ocorre nas cidades, onde as crianças ficam sentadas à mesa com a família, sempre bem limpas e vestidas, e recebem a comida que lhes é dada à boca pela mãe ou babá.

Depois de grandinhas, as crianças passam a alimentar-se sentando à mesa, no chão da cozinha ou da sala. Mas há também o famoso "comer em pé", encostado à mesa, ao fogão de lenha ou mesmo a uma janela onde se apoiará o prato. Dizem os mais velhos que comer em pé faz bem, pois a comida desce para as pernas, engrossando-as. E, segundo os Capuxu, são mais bonitas e mais fortes as pernas grossas.

Embora as crianças capuxus sejam bem alimentadas, compartilhando com os adultos da mesma dieta, há alimentos que são desejos das crianças e agradam pouco aos adultos, os chamados *brebotos*. Os *brebotos* são doces, balas, bombons, chocolates, pipocas, pirulitos, salgadinhos industrializados e outra série de guloseimas. A compra de um *breboto* só ocorre no caso de "sobrar" dinheiro depois de comprados os alimentos mais importantes na feira. Eles também são vendidos na escola, funcionando como uma espécie de sobremesa após a merenda.

Pires (2010) e Benjamin (2010) analisaram o emprego do dinheiro pelas crianças numa cidade pequena do sertão da Paraíba. Elas observaram que as crianças também priorizam os alimentos e analisaram suas escolhas a partir de duas categorias nativas: os *brebotos* e as *buriganga*s, definidas pelas autoras como comidas de crianças. *Brebotes* é uma expressão regionalista que define uma comida gostosa, mas de baixo valor nutritivo. *Burigangas* seria uma variação de *bugigangas:* objetos ou coisas sem valor. Entre os Capuxu, é comum o uso do termo *breboto*, como uma variação de *brebote*, mas não fiz registros do uso do termo *buriganga*.

Estes alimentos, tipicamente infantis, são velhos conhecidos do povo capuxu. Embora sejam incorporados ao cardápio infantil, a história demonstra que eles são abandonados quando as pessoas crescem e precisam de alimentos fortes para manter o corpo disposto para as atividades que caracterizam a vida dos adultos no sertão. Assim, a incorporação destes alimentos não ameaça o cardápio formal da comunidade, o núcleo de sua dieta, o arroz e feijão e as raízes. Nem mesmo as crianças têm sua dieta ameaçada pelos *brebotos*, uma vez que a comida de panela prevalece nas principais refeições e os *brebotos* são consumidos apenas nos intervalos da escola e nas idas à cidade, se sobrar algum dinheiro depois da compra dos alimentos considerados primordiais para a família. Aí, sim, os pais podem agradar seus filhos, que imploram nas feiras por um *breboto*: pipoca, chocolate etc. Em casa estes alimentos só serão liberados como sobremesas, para as crianças que tiverem comido todo o almoço, "limpado o prato", como dizem. Logo, os *brebotos* são considerados de menor importância na dieta, um mimo ou agrado para as crianças, que entendem, à medida que crescem, que precisam comer comida de panela, porque "*breboto* não sustenta ninguém".

Quando come a comida de panela, a criança come primeiro a carne ou o ovo (a mistura), ou o que considerar mais gostoso ou atraente, e depois o feijão, o arroz, as raízes. Se há por perto um adulto, este sempre vai proferir o famoso “é para comer a comida também”, já que a mistura não conta como nutriente suficiente para uma refeição.

É importante ainda destacar o lugar da criança na hora das refeições. Se não tem ainda 3 ou 4 anos completos, ou se não alcança da cadeira a mesa da cozinha, a criança tem em geral um lugar específico para fazer as refeições, principalmente para almoçar. Num cantinho da cozinha, estende-se um paninho no chão, onde a criança senta e um prato pequenino de plástico é colocado entre suas pernas. Assim, ela entende que, sobre o paninho, tudo pode cair, já que sua coordenação motora não permite ainda acertar sempre a boquinha. O que cai sobre o pano não é considerado bagunça ou sujeira. No final, basta juntar com cautela o paninho e jogar os restinhos de comida para os pintinhos no quintal. Mas, se cai para além do paninho um macarrãozinho, a criança tentará alcançá-lo para levá-lo, no mais das vezes, direto à boca, quando não para cima do paninho.

Isto ocorre somente quando não há um animal muito perto. Conforme vimos a respeito da relação das crianças capuxus com os animais (Sousa, 2004), há sempre um animal de estimação por perto tentando ganhar as sobras da refeição. Os gatos rondam as crianças, e os adultos os espantam vez por outra. O mesmo ocorre aos cachorros.

As portas das cozinhas das casas capuxus em geral são divididas no meio, exatamente para que se possa deixar aberta a parte de cima, por onde circula o vento, e a fechada a parte de baixo, para que galinhas, pintinhos, porcos, cachorros e gatos não invadam a casa. Ainda assim, as galinhas e os gatos, às vezes até os cachorros, pulam a parte de baixo, dando um salto para cima da porta e, em seguida, para o chão. Em vão, a criança sentada sobre seu paninho ensaia um “xô, xô!”, abanando a mãozinha. Mas nesta situação todos os animais parecem, vistos de baixo da meia-porta fechada, imponentes, maiores, mais ágeis e hábeis que a criança. Se não é socorrida por um adulto, esta perde seu pedacinho de carne, a *mistura*, que é rapidamente levada por um dos animais domésticos. Já se a criança desordeira passa a brincar com os alimentos, deixando-os cair para fora do paninho, e não há por perto qualquer animal, cabe aos adultos depois varrer os grãozinhos de arroz ou feijão para o quintal, para o deleite dos bichos que por lá estão.

Não passam diretamente do chão para a mesa as crianças capuxu. Há um *status* intermediário nos modos de comer: é o tamboretinho. Entre os 3 e os 4

anos — a depender do tamanho da criança e da altura da mesa que a família possui, ou mesmo da disponibilidade de lugar nela —, se a criança já consegue manusear a colher sem causar muita sujeira, é possível que ela passe a comer no tamboretinho, de pernas juntinhas e um pratinho ou vasilhinha de plástico no colo. Lá ela permanece enquanto come, no mesmo lugar onde é colocada quando está de castigo.

Aliás, o castigo é algo que também se estabelece através da alimentação. É possível castigar uma criança tirando dela aquilo que ela mais gosta de comer, os *brebotos*. Assim, se a criança se comporta mal ou não obedece aos pais, dizem que ela ficará sem picolé ou sem balinhas. Estas guloseimas também podem ser oferecidas como recompensa, caso ela faça um favor a um irmão mais velho ou aos seus pais.

É notório, ainda, o protagonismo das crianças no que diz respeito à reciprocidade do povo capuxu. Elas são importantes agentes de troca, as principais mediadoras, uma vez que são as responsáveis por levar comidas ofertadas como presentes. Por isso, encontramos pelas estradas do Sítio, não raras vezes, crianças e seus pratinhos cobertos com paninhos com bicos de crochê e amarrados em cima, protegendo a comida da poeira. Seguem com vasilhas, pratinhos ou panelas e travessas, geralmente acompanhados pelos seus cachorros, que torcem para que qualquer acidente leve ao chão um pouco da comida e assim eles possam, também, se fartar.

Considerações finais

Neste artigo, analisei a dieta capuxu e sua comensalidade, descrevendo os alimentos, seu lugar na hierarquia, sua classificação e o modo como os Capuxu os consomem. Deparei-me, ao longo da pesquisa, com uma dieta que tem em seu núcleo as raízes como modo de vincular a pessoa capuxu e a terra através do corpo.

Voltamos, então, à analogia entre o corpo e a terra. Para os Capuxu, a terra do Sítio Santana-Queimadas é boa porque é forte, e a melhor maneira de lidar com ela é possuindo um corpo que seja tão forte quanto. A força que vem dos alimentos, que vêm da terra, atravessa o corpo e nele se instaura, transformando-se em energia para lidar mais uma vez com a terra e dela retirar os alimentos.

A dieta também figura entre os modos de dar forma ao corpo. Observá-la permite, portanto, ter uma noção da produção da pessoa capuxu. Essa produção resulta de um complexo sistema de investimentos feitos no corpo desde a infância com fins de construir na criança o sentimento de pertencimento ao grupo,

a identidade capuxu — uma identidade enraizada, porque alimentada através das raízes e dos tubérculos, dos modos de lidar com a terra e das formas peculiares de ler o mundo e se relacionar com ele.

Recebido em: 03/05/2016
Aprovado em: 10/10/2016

Emilene Leite de Sousa é professora adjunta do curso de comunicação social da Universidade Federal do Maranhão (UFMA). É líder do grupo de pesquisa Educação, Cultura e Sociedade e do grupo Cultura e Identidade na Pós-Modernidade. É pesquisadora da Fundação de Amparo à Pesquisa e Desenvolvimento Científico do Maranhão (Fapema) e coordenadora adjunta do programa Saberes Indígenas na Escola (SIE), da UFMA. E-mail: emilenesousa@yahoo.com.br.

Notas

1. No sertão, enterra-se o umbigo da criança para que esteja para sempre ligado à mãe, e consequentemente ao grupo que lhe gerou; e para que esteja vinculado à terra, sendo este o elo definitivo com o lugar (Pacheco de Oliveira, 2004).
2. Chamo de *outsiders* aqueles que habitam os sítios que fazem fronteira com o Sítio Santana-Queimadas, os moradores da cidade de Santa Terezinha, enfim, todos os não Capuxu que estabelecem relações cotidianas ou extraordinárias com o povo capuxu.
3. A entonação peculiar é um importante sinal diacrítico do povo, que o torna facilmente reconhecido pelo chamado "sotaque" em qualquer cidade das redondezas.
4. Primos legítimos são os de primeiro grau. Primo carnal, nomenclatura mais comum entre os Capuxu, designa os filhos de "casamentos trocados": quando dois filhos de uma mesma família se casam com dois filhos de outra família.
5. Doce à base de sangue de porco preparado com farinha de mandioca, rapadura e temperos que podem ser gergelim, castanha de caju, leite de coco, erva-doce, cravo, canela, gengibre e pimenta-do-reino, entre outros.
6. O modelo alimentar é constituído das características alimentares e nutricionais de uma população, incluindo as peculiaridades de sua estrutura culinária. Tais características são identificadas como parte da cultura de um povo ou nação.

Referências

BARTH, Fredrik. 2011. "O grupo étnico e suas fronteiras". In: Philippe Poutignat & Jocelyne Streif-Fenart (orgs.). *Teorias da etnicidade: seguido de Grupos Éticos e Suas Fronteiras, de Fredrik Barth*. São Paulo: Editora Unesp. pp. 187-227.

BENJAMIN, Tatiana. 2010. "Brebotos e burugangas: analisando o 'empoderamento' infanto-juvenil no sertão da Paraíba". *CAOS, Revista Eletrônica de Ciências Sociais*, (15):31-36.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. 1981. *Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Graal.

CÂNDIDO, Antônio. 2003. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. 10. ed. São Paulo: Editora 34.

CUNHA, Euclides da. 2002. "Os Sertões". In: Silviano Santiago. *Intérpretes do Brasil: volume 1*. Rio de Janeiro: Nova Aguilar. pp. 193-606.

DAMATTA, Roberto. 1984. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco.

FISCHLER, Claude. 1995. *El (h)omnívoro: el husto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama. (Colección Argumentos).

HEREDIA, Beatriz M. Alásia de. 1988. *A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra.

LÉVI-STRAUSS, Claude. 2004. *O cru e o cozido*. São Paulo: CosacNaify.

MENASCHE, Renata & WEDIG, Josiane Carine. 2008. "Comidas e classificações: homens e mulheres em famílias camponesas". *Caderno Espaço Feminino*, 20(3):57-74.

PACHECO DE OLIVEIRA, João. 2004. "Uma etnologia dos 'índios misturados': situação colonial, territorialização e fluxos culturais". In: ______. *A viagem da volta: etnicidade, política e reelaboração cultural no Nordeste indígena*. Rio de Janeiro: Contra-Capa. pp. 13-42.

PIRES, Flávia Ferreira. 2010. "O Programa Bolsa Família e o consumo das meninas e dos meninos no semi-árido nordestino". *Anais do Fazendo Gênero 9: diásporas, diversidades, deslocamentos*.

RODRIGUES, José Carlos. 2006. *Tabu do corpo*. 7. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz.

SOUSA, Emilene Leite de. 2004. *"Que trabalhais como se brincásseis": trabalho e ludicidade na infância capuxu*. Dissertação de mestrado, Universidade Federal da Paraíba.

______. 2014. *Umbigos enterrados: corpo, pessoa e identidade capuxu através da infância*. Tese de doutorado, Universidade Federal de Santa Catarina.

WOORTMANN, Ellen F. 1985. "Parentesco e reprodução social". *Ciências Sociais Hoje*, 85: 192-219.

______. 2013. "A comida como linguagem". *Revista Habitus*, 11(1):5-17.

WOORTMANN, Ellen F. & WOORTMANN, Klaas. 1997. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: UnB.

WOORTMANN, Klaas. 1978. "Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda". *Série Antropologia*, 20:1-114.

______. 1986. "A comida, a família e a construção do gênero feminino". *Revista Dados*, 29(1):103-130.

Resumo

Este artigo discute um dos aspectos da produção do corpo e da pessoa capuxu: sua dieta. O povo capuxu é um grupo camponês endogâmico que habita o Sítio Santana-Queimadas, no sertão da Paraíba. Como a produção do corpo e da pessoa, neste caso, está atrelada à identidade capuxu, este artigo visa discutir a relação entre a dieta e os modos próprios de fabricar corpos, com investimentos peculiares desde a infância. Além disso, aborda como esta fabricação desemboca na produção de pessoas e como estes processos individuais e coletivos de fabricação de corpos e de pessoas levam à elaboração da identidade capuxu. Neste sentido, a alimentação tem papel fundamental, uma vez que é considerada responsável por garantir que a força advinda da terra se introduza no corpo, dotando-o de força e coragem, atributos fundamentais para o corpo e a pessoa capuxu.

Palavras-chave: dieta, Capuxu, corpo, pessoa, identidade.

Abstract

This article discusses the diet of the Capuxu people, which is one aspect of the production of their body and person. The Capuxu people are an endogamous peasant group that inhabits Sitio Santana-Queimadas, in the backlands of Paraiba state, in Brazil. Because the production of the body and the person is linked to the Capuxu identity, this paper discusses the relationship between their diet and proper ways to manufacture bodies since childhood. Also, it discusses how this manufacturing leads to the production of people, and how these individual and collective processes of bodies and people manufacturing lead to the elaboration of the Capuxu identity. In this sense, diet plays a fundamental role, since it is considered responsible for ensuring that the body is provided with strength and courage coming from earth, two essential attributes of the Capuxu body and person.

Keywords: diet, Capuxu, body, person, identity.